



## Guía de axuda para programar os menús escolares

### MES DE XANEIRO DE 2023 – SEN GLUTE

<b>DÍA 9</b> Sopa de pasta (sen glute) Tortilla de pataca con champiñóns (ovo) logur (lácteo)	<b>DÍA 10</b> Minestra de verduras Macarróns con atún (sen glute, peixe) Froita	<b>DÍA 11</b> Crema de cabaza y cabaciña (apio) Guiso de luras con patacas (peixe) Froita	<b>DÍA 12</b> Chícharos con xamón Lombo de porco con arroz Froita	<b>DÍA 13</b> Ensalada mixta con millo, cenoria, tomate e cebola Potaxe de garavanzos e carne Froita
<b>DÍA 16</b> Crema de cabaza (apio) Espaguetes boloñesa (sen glute) Froita	<b>DÍA 17</b> Crema de cabaciña e cenoria (apio) Polo o forno con arroz Froita	<b>DÍA 18</b> Sopa de fideos (sen glute) Coliflor con chourizo, ovo e pataca (ovo) Froita	<b>DÍA 19</b> Crema de coliflor e xudías (apio) Filete de pescada a vizcaina con patacas (peixe) logur (lácteo)	<b>DÍA 20</b> Arroz tres delicias Lentellas con verduras e carne Froita
<b>DÍA 23</b> Sopa de pasta e tropezóns de polo (sen glute, apio) Xudías con pataca, ovo e xamón (ovo) Froita	<b>DÍA 24</b> Macarróns con tomate (sen glute) Potaxe de fabas con carne logur (lácteo)	<b>DÍA 25</b> Crema de cabaciña, cabaza e cenoria (apio) Filete de pescada en salsa de cazola con patacas (peixe) Froita	<b>DÍA 26</b> Crema de verduras (apio) Polo o forno con patacas Froita	<b>DÍA 27</b> Sopa de pasta (sen glute, apio) Albóndegas con salsa de tomate e arroz branco (soia, apio, sulfitos sódico) Froita
<b>DÍA 30</b> Crema de cenoria (apio) Polo con arroz logur (lácteo)	<b>DÍA 31</b> Caldo de repolo Espaguetes con bacallau (sen glute, peixe) Froita			

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING  
TÉLEFONOS: 610432514